ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRANCO

SECRETARIA DE GABINETE
DECRETO N° 10.028, DE 10 DE SETEMBRO DE 2024.

DECRETO N° 10.028, DE 10 DE SETEMBRO DE 2024.

Atualiza a regulamentação da Lei Municipal n° 6.054, de 23 de novembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no Município de Pato Branco.

A Prefeita em exercício do Município de Pato Branco, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 47, VII e XXIII, na forma do art. 62, I, "a", ambos da Lei Orgânica Municipal, com fundamento no art. 12 da Lei Municipal nº 6.054, de 23 de novembro de 2022, e considerando o contido no Memorando nº 20.509/2024, da Secretaria Municipal de Agricultura;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1° Fica atualizada a regulamentação da Lei Municipal n° 6.054, de 23 de novembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no Município de Pato Branco.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, no Município de Pato Branco, será exercida pelo SIM/POA, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, em todo o território do Município, para verificação das condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5° deste Decreto.

Art. 3° O SIM/POA obedecerá ao disposto no presente Decreto, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4° Ficará à cargo do SIM/POA fazer cumprir ao disposto no presente Decreto e nos demais atos normativos que venham a ser editados, relativos à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 5°.
Parágrafo único. Os demais atos normativos que vierem a ser editados, referentes ao SIM/POA, poderão abranger as seguintes áreas:
I - classificação dos estabelecimentos;
II - condições e exigências para registro;
III - higiene dos estabelecimentos;
IV- inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;
V- inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
VII - registro de rótulos;
- análises laboratoriais;
IX - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
X - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO II
DA FASE DE EXECUÇÃO

Art. 5° A inspeção e a fiscalização de que tratam este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados, para manipulação, distribuição ou industrialização;
IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados, para distribuição ou industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;
IV - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6° A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIM/POA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal ou estadual, para produtos de origem animal.
Art. 7° Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme disposto na Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras.
Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento", para as finalidades do SIM/POA, abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

Art. 8° A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM/POA será instalada de forma permanente ou periódica, sendo que:
I - a inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização "*ante mortem*" e "*post mortem*", durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, como bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos, aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, bem como espécies de caça, anfíbios e répteis nos estabelecimentos; e
II - a inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o inciso I, excetuado o abate.

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9° Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:
I - de carne e derivados;
II - de leite e derivados;
III - de pescado e derivados;
IV - de ovos e derivados;
V - de produtos de abelhas e derivados;
VI - de armazenagem;
VII - de autosserviço.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:
I - abatedouro frigorífico: destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados e definidos como:
- unidade de beneficiamento de leite e derivados: destinado à recepção, pré- beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultadas a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;
II - granja leiteira: destinado à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;
III - queijaria: destinado à fabricação de queijos e que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto à uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;
IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até a sua expedição.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS
Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados
I - barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;
II - abatedouro frigorífico de pescado: destinado ao abate de anfíbios e répteis e à recepção, lavagem, manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, e que pode realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis;
III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização;
IV - estação depuradora de moluscos bivalves: destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I - granja avícola: destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta; e
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
§ 2º Se o estabelecimento dispuser de estrutura e condições apropriadas, fica facultada a quebra de ovos na granja avícola para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos deste Decreto.
§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos fica dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VIII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e são designados para a recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO IX
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como entrepostos de produtos de origem animal, destinados exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.
§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária nesses estabelecimentos, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.
§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO X
DOS ESTABELECIMENTOS DE AUTOSSERVIÇO

Art. 16. Os estabelecimentos de autosserviço são aqueles que realizam atividade de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição dos consumidores.

CAPÍTULO XI
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 17. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata e/ou industrialize produtos de origem animal, o proprietário deve requerer aprovação e registro prévio de seus projetos e localização junto ao SIM/POA.

Art. 18. Os produtos de origem animal, em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vidente, em especial na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal ficam obrigados a obter registro junto ao SIM/POA.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º deste Decreto receberão um número de registro, a ser fornecido pelo SIM/POA.
Parágrafo único. O número de registro de que trata este artigo obedecerá à seriação própria e independente e constará

obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 21. Para o processo de obtenção do registro junto ao SIM/POA, devem ser apresentados os seguintes documentos:
I - requerimento de solicitação de registro no SIM/POA;
II - requerimento de aprovação pelo SIM/POA do terreno/estabelecimento;
III - cópia do documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente ou da Dispensa de Licenciamento Ambiental - DLAE;
IV - cópia do documento municipal de autorização da localização referente ao uso e ocupação de solo;
V - requerimento de aprovação de projeto pelo SIM/POA;
VI - Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE), conforme Anexo 2-D deste Decreto;
VII - as seguintes plantas, em escala adequada:
situação;
baixa;
fachada e cortes longitudinal e transversal;
de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas;
detalhes de equipamentos;
hidrossanitária.
Parágrafo único. Para as agroindústrias de pequeno porte, as plantas de que trata o inciso VII podem ser substituídas por croquis (desenho simples ou esboço) em escala adequada, elaborada por profissionais habilitados, nos termos da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
VIII - cópia do contrato social e suas alterações ou Cadastro de Produtores Rurais - CAD/PRO, no caso de produtor rural;
IX - cópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
X - cópia do laudo de análise de água conforme legislação vigente;
XI - cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica - ART do estabelecimento;
XII - cópia do documento municipal de alvará de funcionamento;
XIII - termo de compromisso com o SIM/POA, conforme Anexo 2-E deste Decreto;
XIV - cópia dos programas de autocontrole, conforme modelo proposto no Anexo 7-A deste Decreto;
XV - requerimento de inspeção final pelo SIM/POA.

Art. 22. A aprovação do projeto deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação do local e do terreno, devendo também ser encaminhados os documentos descritos no Anexo 2 deste Decreto.
Parágrafo único. O requerente poderá iniciar as obras somente após a aprovação dos projetos pela autoridade competente.

Art. 23. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM/POA a vistoria de aprovação e a autorização para o início dos trabalhos, conforme Anexo 2 deste Decreto.
Parágrafo único. Após deferido o início dos trabalhos, compete ao SIM/POA instalar de imediato o serviço de inspeção no estabelecimento.

Art. 24. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o Certificado de Adesão ao SIM/POA constante no Anexo 2-P deste Decreto, contendo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 25. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, poderá ser realizada somente após a aprovação dos projetos.
Parágrafo único. Configurará infração o ato de dar início à construção sem a prévia aprovação dos projetos pelo SIM/POA.

Art. 26. Os estabelecimentos já registrados no SIM/POA deverão criar a implantar práticas que visem ao controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no local.
Parágrafo único. Ficam sujeitos ao disposto neste artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM/POA.

Art. 27. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado de acordo com as regras previstas pela Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento - MAPA, ou outros atos normativos que venham a substituí-la.

CAPÍTULO XII
DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. O abate de animais para o consumo ou matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:
I - o abate e a industrialização de carnes e do leite podem ser realizados apenas em estabelecimentos registrados na União ou no Estado;
II - os animais e seus produtos devem ser acompanhados dos documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;
III - é vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito;
IV - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM/POA a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas;
V - os animais devem ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post mortem" e abatidos mediante processo humanitário;
VI - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deve observar os requisitos de uma boa higiene;
VII - os veículos de transporte de produtos de origem animal devem ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 29. Os estabelecimentos devem:
I - dispor de local e equipamentos adequados, serviço terceirizado ou outro método adequado para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
II - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
III - ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado e afastado por, no mínimo, 10 (dez) metros dos limites das vias públicas, bem como dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
IV - dispor de abastecimento de água potável e clorada nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis e possuir rede diferenciada e identificada para água não potável quando esta for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos, suficiente para atender as necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias;
V - dispor de água fria e, quando necessário, de água quente, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos, observada a temperatura mínima de 82,2ºC ou não inferior a 85°C nos estabelecimentos de aves;
VI - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;
VII - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
VIII - ter paredes lisas, de cor clara, fácil higienização e impermeáveis, com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM/POA;
IX - possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado apenas nas salas de abates em que o telhado proporcione uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros e assegure a adequada higienização, a critério do SIM/POA;
X - dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, devendo a dependência ser

construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;
XI - dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis para a manipulação dos produtos comestíveis, de preferência de aço inoxidável ou outro material aprovado pela legislação sanitária vigente e que permita a adequada lavagem e desinfecção;
XII - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa, de modo a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
XIII - dispor, em suas dependências, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade;
XIV - dispor, nos acessos das dependências, de barreira sanitária completa, contendo lava- botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira provida de tampa com acionamento a pedal;
XV - dispor de rede de esgoto com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores devidamente conectados ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais, responsáveis pelo controle do meio ambiente;
XVI - dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de colaboradores, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
XVII - dispor de pé direito adequado nas diversas dependências, permitindo a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, evitando a contaminação da carcaça;
XVIII - dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos e com mureta sanitária com, no mínimo, 30 (trinta) centímetros de altura;
XIX - dispor de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e a desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;
XX - dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais com funcionalidade e que preservem a inocuidade do produto final;
XXI - dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de pragas e vetores;
XXII - dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;
XXIII - dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada da unidade principal;
XXIV - manter, nas operações de abate, a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras.
§ 1º O serviço de inspeção poderá aceitar outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.
§ 2º Não se aplica o disposto no inciso III àqueles estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.
§ 3° Os esterilizadores de que trata o inciso XIII devem ser utilizados exclusivamente para esterilização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, sendo que os mesmos devem possuir carga completa e renovação de água limpa.
§ 4º Os currais e pocilgas de que trata o inciso XVIII devem dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "*ante mortem*".
§ 5º Nos casos em que o SIM/POA julgar necessário, onde, em função da velocidade de abate, a empresa não conseguir manter a correspondência prevista no inciso XXIV, a carcaça, a cabeça e as vísceras deverão ser identificados.

Art. 30. Os estabelecimentos devem executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação, sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 31. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas na Lei Federal n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal n° 9.013, de 29 de março de 2017.
Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações federais, estaduais e municipais vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XIII
DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E DOS COLABORADORES

Art. 32. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de identidade, qualidade e interesse do consumidor, e que não apresentem risco à saúde e à segurança.

Art. 33. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
Parágrafo único. Não é permitido o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelos órgãos reguladores da saúde pública, nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
Art. 34. Os colaboradores devem higienizar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e ao saírem do sanitário.

Art. 35. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelos órgãos reguladores da saúde, para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
§ 2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no SIM/POA, será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.
§ 3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial, nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 36. Os colaboradores que trabalham com produtos comestíveis devem utilizar uniforme apropriado e de cor clara, mantidos convenientemente limpos e higienizados.
§ 1º Os colaboradores que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto, devem usar uniformes diferenciados por cores.
§ 2º É proibido aos colaboradores:
I - fazer suas refeições nos locais de trabalho;
II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos a finalidade no local de trabalho;
III - guardar roupas de qualquer natureza, nas dependências dos estabelecimentos; e

IV - fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento.

Art. 37. Os estabelecimentos devem apresentar ao SIM/POA os programas de autocontrole, para devida apreciação e aprovação, sendo de sua responsabilidade a implementação e manutenção, conforme previsto no Anexo 7 deste Decreto.

Art. 38. O estabelecimento deve manter limpos e desinfetados os pisos e cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM/POA.

Art. 39. É obrigatório conservar no abrigo os produtos comestíveis durante a sua obtenção, armazenamento, carregamento e transporte, a fim de evitar contaminação de qualquer natureza.

Art. 40. É vedado o uso de utensílios que, por sua forma e composição, possam causar prejuízos à manipulação, estocagem ou transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 41. Atestado de saúde com a expressão "apto a manipular alimentos" é obrigatório para qualquer colaborador do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.
Parágrafo único. Sempre que ficar comprovada a existência de enfermidades ou lesões, o colaborador deve ser imediatamente afastado do trabalho.

Art. 42. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade, de acordo com a legislação vigente.

Art. 43. Os recipientes utilizados para o acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser identificados de forma a evitar o uso e/ou a mistura com produtos comestíveis.

Art. 44. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo, em qualquer local da indústria.

Art. 45. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência, bem como possuir acesso comum da residência às áreas de manipulação.

Art. 46. Os estabelecimentos devem manter limpos e higienizados os instrumentos de trabalho.

Art. 47. É obrigatória a higienização dos recipientes, vasilhames e veículos transportadores de matérias-primas e produtos, antes da sua devolução.
Parágrafo único. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte, devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 48. O SIM/POA determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 49. É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XIV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal

para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares;
III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
V - manter atualizados:
a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
b) o projeto aprovado
VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
VIII - arcar com o custo das análises fiscais;
IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XIV - garantir o acesso de representantes do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
b) adulteração;
XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
XVIII – disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;
XIX - comunicar ao SIM:
a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e
XX - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM, a rotulagem existente em estoque.
XXI – atender os procedimentos estabelecidos nos Anexos deste Decreto.

Parágrafo único. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

CAPÍTULO XV
DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 51. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Decreto, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores (Anexo 3).

Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem, bem como toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal, destinado ao comércio, com vistas à sua identificação.

Art. 52. As solicitações para aprovação de registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM/POA (Anexo 3).

Art. 53. A numeração do registro dos produtos será fornecida ao estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM/POA.

Art. 54. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ, ou outra legislação vigente, somente serão registrados após análise da comissão técnica. O estabelecimento deverá apresentar descrição do procedimento de fabricação, laudo de inocuidade e quando dispor, de estudo técnico científico (Anexo 3).

Art. 55. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado à proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, carregamento, transporte e armazenagem.

§ 1º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§ 2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens que tenham sido anteriormente empregadas no acondicionamento de produtos.

CAPÍTULO XVI
DOS CARIMBOS

Art. 56. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo referido serviço de inspeção municipal, podendo ser utilizado exclusivamente pelo SIM/POA.

Art. 57. O número de registro do estabelecimento será identificado nos carimbos oficiais do SIM/POA, conforme modelos estabelecidos no Anexo 10 deste Decreto.

Art. 58. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 59. O carimbo de inspeção municipal é a identificação oficial, usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do SIM/POA, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 60. O carimbo de inspeção municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, formas, dizeres, tipo e cor única previstos no Anexo 10, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA.

Art. 61. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do responsável pelo SIM/POA.

Art. 62. Os carimbos destinados às carcaças de animais serão confeccionados em material de aço inox ou outro material

higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimento.

Art. 63. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitas às análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação de sua conformidade.
Parágrafo único. Será realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais, sempre que o SIM/POA julgar necessário.

Art. 64. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas, de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conservação adequada ao produto.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente, que estiver procedendo à coleta.

Art. 65. A coleta de amostras para análise oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM/POA e deve seguir os padrões de coleta, de acordo com o Anexo 5 deste Decreto.
Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, bem como de água de abastecimento para análise fiscal oficial, deve ser efetuada por servidores do SIM/POA.

Art. 66. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 67. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal, prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVIII
DAS INFRAÇÕES

Art. 68. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Municipal nº 6.054, de 23 de novembro 2022 e no que couber a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e ainda, quando for o caso, mediante a apuração da responsabilidade civil e criminal.
Parágrafo Único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas. As infrações citadas no caput estão previstas no Anexo 8.

CAPÍTULO IX
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM/POA

Art. 69. O SIM/POA deve dispor de pessoal técnico de nível médio e superior, este com formação em Medicina Veterinária, em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

Art. 70. O SIM/POA deve:
I - dispor de meios para registro para compilação dos dados estatísticos, referentes ao abate e às condenações;
II - verificar *in loco* ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários; e
III - dispor de estrutura física para arquivar documentos, utilizando a metodologia descrita no Anexo 1 deste Decreto.

Art. 71. O SIM/POA deve ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução de suas atribuições.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 72. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município devem ser oriundas de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal ou equivalente, estadual ou do próprio Município, devidamente identificadas por rótulos, carimbos e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 73. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto devem ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 74. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura facilitará a seus técnicos a realização de estágios ou cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 75. O SIM/POA deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.
§ 1° Visando ao combate às fraudes de produtos de origem animal, o SIM/POA deve observar ao disposto no Anexo 6.
§ 2° Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir ao disposto no Anexo 4.

Art. 76. Em caso de fraude, adulteração, falsificação ou outra situação de irregularidade, o SIM/POA poderá determinar um regime especial de fiscalização (REF), se julgar necessário.

Art. 77. Sempre que necessário, o presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 78. Os casos omissos ou as dúvidas que surgirem na implantação e na execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis do SIM/POA e/ou pelos gestores municipais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA e demais órgãos fiscalizadores.

Art. 79. Para as agroindústrias de pequeno porte serão observadas as normas e medidas sanitárias descritas nas Instruções Normativas nºs. 16/2015 e 05/2017, ambas do MAPA.

Art. 80. As despesas decorrentes da execução deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 81. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita em exercício do Município de Pato Branco, Estado do Paraná, *assinado digitalmente.*

ANGELA PADOAN
Prefeita em exercício

DECRETO N° 10.028, DE 10 DE SETEMBRO DE 2024.

Atualiza a regulamentação da Lei Municipal n° 6.054, de 23 de novembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no Município de Pato Branco.

A Prefeita em exercício do Município de Pato Branco, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 47, VII e XXIII, na forma do art. 62, I, "a", ambos da Lei Orgânica Municipal, com fundamento no art. 12 da Lei Municipal nº 6.054, de 23 de novembro de 2022, e considerando o contido no Memorando nº 20.509/2024, da Secretaria Municipal de Agricultura;

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1° Fica atualizada a regulamentação da Lei Municipal n° 6.054, de 23 de novembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no Município de Pato Branco.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, no Município de Pato Branco, será exercida pelo SIM/POA, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, em todo o território do Município, para verificação das condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5° deste Decreto.

Art. 3° O SIM/POA obedecerá ao disposto no presente Decreto, em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4° Ficará à cargo do SIM/POA fazer cumprir ao disposto no presente Decreto e nos demais atos normativos que venham a ser editados, relativos à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 5°.
Parágrafo único. Os demais atos normativos que vierem a ser editados, referentes ao SIM/POA, poderão abranger as seguintes áreas:
I - classificação dos estabelecimentos;
II - condições e exigências para registro;
III - higiene dos estabelecimentos;
IV- inspeção "ante" e “post mortem” dos animais destinados ao abate;
V- inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
VI - padronização dos produtos industrializados de origem animal;
VII - registro de rótulos;
- análises laboratoriais;
IX - carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
X - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO II
DA FASE DE EXECUÇÃO

Art. 5° A inspeção e a fiscalização de que tratam este Decreto serão realizadas:
I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados, para manipulação, distribuição ou industrialização;
IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados, para distribuição ou industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;
IV - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;
V - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6° A execução da inspeção e da fiscalização pelo SIM/POA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal ou estadual, para produtos de origem animal.
Art. 7° Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal, conforme disposto na Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento", para as finalidades do SIM/POA, abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

Art. 8° A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM/POA será instalada de forma permanente ou periódica, sendo que:
I - a inspeção em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização "*ante mortem*" e "*post mortem*", durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, como bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos, aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, bem como espécies de caça, anfíbios e répteis nos estabelecimentos; e
II - a inspeção em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o inciso I, excetuado o abate.

CAPÍTULO III
DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9° Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:
I - de carne e derivados;
II - de leite e derivados;
III - de pescado e derivados;
IV - de ovos e derivados;
V - de produtos de abelhas e derivados;
VI - de armazenagem;
VII - de autosserviço.

CAPÍTULO IV
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:
I - abatedouro frigorífico: destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: destinado à recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO V
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados e definidos como:
- unidade de beneficiamento de leite e derivados: destinado à recepção, pré- beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultadas a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;
II - granja leiteira: destinado à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;
III - queijaria: destinado à fabricação de queijos e que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto à uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;
IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados, destinado à seleção, recepção, mensuração de peso ou

volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até a sua expedição.

CAPÍTULO VI
DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados

I - barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

II - abatedouro frigorífico de pescado: destinado ao abate de anfíbios e répteis e à recepção, lavagem, manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, e que pode realizar o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização;

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola: destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Se o estabelecimento dispuser de estrutura e condições apropriadas, fica facultada a quebra de ovos na granja avícola para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos deste Decreto.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos fica dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VIII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e são designados para a recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO IX
DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados como entrepostos de produtos de origem animal, destinados exclusivamente

à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.
§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária nesses estabelecimentos, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.
§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO X
DOS ESTABELECIMENTOS DE AUTOSSERVIÇO

Art. 16. Os estabelecimentos de autosserviço são aqueles que realizam atividade de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição dos consumidores.

CAPÍTULO XI
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 17. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata e/ou industrialize produtos de origem animal, o proprietário deve requerer aprovação e registro prévio de seus projetos e localização junto ao SIM/POA.

Art. 18. Os produtos de origem animal, em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vidente, em especial na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal ficam obrigados a obter registro junto ao SIM/POA.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º deste Decreto receberão um número de registro, a ser fornecido pelo SIM/POA.
Parágrafo único. O número de registro de que trata este artigo obedecerá à seriação própria e independente e constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 21. Para o processo de obtenção do registro junto ao SIM/POA, devem ser apresentados os seguintes documentos:
I - requerimento de solicitação de registro no SIM/POA;
II - requerimento de aprovação pelo SIM/POA do terreno/estabelecimento;
III - cópia do documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente ou da Dispensa de Licenciamento Ambiental - DLAE;
IV - cópia do documento municipal de autorização da localização referente ao uso e ocupação de solo;
V - requerimento de aprovação de projeto pelo SIM/POA;
VI - Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE), conforme Anexo 2-D deste Decreto;
VII - as seguintes plantas, em escala adequada:
situação;
baixa;
fachada e cortes longitudinal e transversal;
de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas;
detalhes de equipamentos;
hidrossanitária.
Parágrafo único. Para as agroindústrias de pequeno porte, as plantas de que trata o inciso VII podem ser substituídas por croquis (desenho simples ou esboço) em escala adequada, elaborada por profissionais habilitados, nos termos da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
VIII - cópia do contrato social e suas alterações ou Cadastro de Produtores Rurais - CAD/PRO, no caso de produtor rural;
IX - cópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
X - cópia do laudo de análise de água conforme legislação vigente;

XI - cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica - ART do estabelecimento;
XII - cópia do documento municipal de alvará de funcionamento;
XIII - termo de compromisso com o SIM/POA, conforme Anexo 2-E deste Decreto;
XIV - cópia dos programas de autocontrole, conforme modelo proposto no Anexo 7-A deste Decreto;
XV - requerimento de inspeção final pelo SIM/POA.

Art. 22. A aprovação do projeto deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação do local e do terreno, devendo também ser encaminhados os documentos descritos no Anexo 2 deste Decreto.
Parágrafo único. O requerente poderá iniciar as obras somente após a aprovação dos projetos pela autoridade competente.

Art. 23. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM/POA a vistoria de aprovação e a autorização para o início dos trabalhos, conforme Anexo 2 deste Decreto.
Parágrafo único. Após deferido o início dos trabalhos, compete ao SIM/POA instalar de imediato o serviço de inspeção no estabelecimento.

Art. 24. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o Certificado de Adesão ao SIM/POA constante no Anexo 2-P deste Decreto, contendo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 25. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, poderá ser realizada somente após a aprovação dos projetos.
Parágrafo único. Configurará infração o ato de dar início à construção sem a prévia aprovação dos projetos pelo SIM/POA.

Art. 26. Os estabelecimentos já registrados no SIM/POA deverão criar a implantar práticas que visem ao controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no local.
Parágrafo único. Ficam sujeitos ao disposto neste artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM/POA.

Art. 27. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado de acordo com as regras previstas pela Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento - MAPA, ou outros atos normativos que venham a substituí-la.

CAPÍTULO XII
DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. O abate de animais para o consumo ou matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:
I - o abate e a industrialização de carnes e do leite podem ser realizados apenas em estabelecimentos registrados na União ou no Estado;
II - os animais e seus produtos devem ser acompanhados dos documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;
III - é vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito;
IV - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM/POA a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas;
V - os animais devem ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post mortem" e abatidos mediante processo humanitário;
VI - a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deve observar os requisitos de uma boa higiene;

VII - os veículos de transporte de produtos de origem animal devem ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 29. Os estabelecimentos devem:
I - dispor de local e equipamentos adequados, serviço terceirizado ou outro método adequado para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
II - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;
III - ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado e afastado por, no mínimo, 10 (dez) metros dos limites das vias públicas, bem como dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
IV - dispor de abastecimento de água potável e clorada nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis e possuir rede diferenciada e identificada para água não potável quando esta for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos, suficiente para atender as necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias;
V - dispor de água fria e, quando necessário, de água quente, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos, observada a temperatura mínima de 82,2ºC ou não inferior a 85°C nos estabelecimentos de aves;
VI - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;
VII - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
VIII - ter paredes lisas, de cor clara, fácil higienização e impermeáveis, com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM/POA;
IX - possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo ser dispensado apenas nas salas de abates em que o telhado proporcione uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros e assegure a adequada higienização, a critério do SIM/POA;
X - dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, devendo a dependência ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;
XI - dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis para a manipulação dos produtos comestíveis, de preferência de aço inoxidável ou outro material aprovado pela legislação sanitária vigente e que permita a adequada lavagem e desinfecção;
XII - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa, de modo a permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
XIII - dispor, em suas dependências, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade;
XIV - dispor, nos acessos das dependências, de barreira sanitária completa, contendo lava- botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira provida de tampa com acionamento a pedal;
XV - dispor de rede de esgoto com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores devidamente conectados ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais, responsáveis pelo controle do meio ambiente;
XVI - dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de colaboradores, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
XVII - dispor de pé direito adequado nas diversas dependências, permitindo a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, evitando a contaminação da carcaça;
XVIII - dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos e

com mureta sanitária com, no mínimo, 30 (trinta) centímetros de altura;
XIX - dispor de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e a desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;
XX - dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais com funcionalidade e que preservem a inocuidade do produto final;
XXI - dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de pragas e vetores;
XXII - dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;
XXIII - dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada da unidade principal;
XXIV - manter, nas operações de abate, a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras.
§ 1º O serviço de inspeção poderá aceitar outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.
§ 2º Não se aplica o disposto no inciso III àqueles estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.
§ 3° Os esterilizadores de que trata o inciso XIII devem ser utilizados exclusivamente para esterilização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, sendo que os mesmos devem possuir carga completa e renovação de água limpa.
§ 4º Os currais e pocilgas de que trata o inciso XVIII devem dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "*ante mortem*".
§ 5º Nos casos em que o SIM/POA julgar necessário, onde, em função da velocidade de abate, a empresa não conseguir manter a correspondência prevista no inciso XXIV, a carcaça, a cabeça e as vísceras deverão ser identificados.

Art. 30. Os estabelecimentos devem executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.
§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.
§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.
§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação, sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 31. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas na Lei Federal n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Federal n° 9.013, de 29 de março de 2017.
Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações federais, estaduais e municipais vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO XIII
DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E DOS COLABORADORES

Art. 32. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam

aos padrões de identidade, qualidade e interesse do consumidor, e que não apresentem risco à saúde e à segurança.

Art. 33. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
Parágrafo único. Não é permitido o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelos órgãos reguladores da saúde pública, nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
Art. 34. Os colaboradores devem higienizar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e ao saírem do sanitário.

Art. 35. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelos órgãos reguladores da saúde, para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
§ 2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no SIM/POA, será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.
§ 3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial, nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 36. Os colaboradores que trabalham com produtos comestíveis devem utilizar uniforme apropriado e de cor clara, mantidos convenientemente limpos e higienizados.
§ 1º Os colaboradores que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto, devem usar uniformes diferenciados por cores.
§ 2º É proibido aos colaboradores:
I - fazer suas refeições nos locais de trabalho;
II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos a finalidade no local de trabalho;
III - guardar roupas de qualquer natureza, nas dependências dos estabelecimentos; e
IV - fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento.

Art. 37. Os estabelecimentos devem apresentar ao SIM/POA os programas de autocontrole, para devida apreciação e aprovação, sendo de sua responsabilidade a implementação e manutenção, conforme previsto no Anexo 7 deste Decreto.

Art. 38. O estabelecimento deve manter limpos e desinfetados os pisos e cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM/POA.

Art. 39. É obrigatório conservar no abrigo os produtos comestíveis durante a sua obtenção, armazenamento, carregamento e transporte, a fim de evitar contaminação de qualquer natureza.

Art. 40. É vedado o uso de utensílios que, por sua forma e composição, possam causar prejuízos à manipulação, estocagem ou transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 41. Atestado de saúde com a expressão “apto a manipular alimentos” é obrigatório para qualquer colaborador do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.
Parágrafo único. Sempre que ficar comprovada a existência de enfermidades ou lesões, o colaborador deve ser imediatamente afastado do trabalho.

Art. 42. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade, de acordo com a legislação vigente.

Art. 43. Os recipientes utilizados para o acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser identificados de forma a evitar o uso e/ou a mistura com produtos comestíveis.

Art. 44. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo, em qualquer local da indústria.

Art. 45. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência, bem como possuir acesso comum da residência às áreas de manipulação.

Art. 46. Os estabelecimentos devem manter limpos e higienizados os instrumentos de trabalho.

Art. 47. É obrigatória a higienização dos recipientes, vasilhames e veículos transportadores de matérias-primas e produtos, antes da sua devolução.
Parágrafo único. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte, devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 48. O SIM/POA determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 49. É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XIV
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*, conforme normas complementares;
III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
V - manter atualizados:
a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
b) o projeto aprovado
VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
VIII - arcar com o custo das análises fiscais;
IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
b) adulteração;
XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
XVIII – disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;
XIX - comunicar ao SIM:
a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e
XX - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM, a rotulagem existente em estoque.
XXI – atender os procedimentos estabelecidos nos Anexos deste Decreto.
Parágrafo único. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

CAPÍTULO XV
DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 51. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Decreto, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores (Anexo 3).
Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem, bem como toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal, destinado ao comércio, com vistas à sua identificação.

Art. 52. As solicitações para aprovação de registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM/POA (Anexo 3).

Art. 53. A numeração do registro dos produtos será fornecida ao estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM/POA.

Art. 54. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ, ou outra legislação vigente, somente serão registrados após análise da comissão técnica. O estabelecimento deverá apresentar descrição do procedimento de fabricação, laudo de inocuidade e quando dispor, de estudo técnico científico (Anexo 3).

Art. 55. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado à proteger, acomodar e preservar materiais destinados à

exposição, carregamento, transporte e armazenagem.
§ 1º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.
§ 2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens que tenham sido anteriormente empregadas no acondicionamento de produtos.

CAPÍTULO XVI
DOS CARIMBOS

Art. 56. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo referido serviço de inspeção municipal, podendo ser utilizado exclusivamente pelo SIM/POA.

Art. 57. O número de registro do estabelecimento será identificado nos carimbos oficiais do SIM/POA, conforme modelos estabelecidos no Anexo 10 deste Decreto.

Art. 58. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 59. O carimbo de inspeção municipal é a identificação oficial, usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do SIM/POA, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 60. O carimbo de inspeção municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, formas, dizeres, tipo e cor única previstos no Anexo 10, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA.

Art. 61. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do responsável pelo SIM/POA.

Art. 62. Os carimbos destinados às carcaças de animais serão confeccionados em material de aço inox ou outro material higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimento.

Art. 63. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações estão sujeitas às análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação de sua conformidade.
Parágrafo único. Será realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais, sempre que o SIM/POA julgar necessário.

Art. 64. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas, de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conservação adequada ao produto.
Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente, que estiver procedendo à coleta.

Art. 65. A coleta de amostras para análise oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM/POA e deve seguir os padrões de coleta, de acordo com o Anexo 5 deste Decreto.
Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, bem como de água de abastecimento para análise fiscal oficial, deve ser efetuada por servidores do SIM/POA.

Art. 66. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 67. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal, prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados e

dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVIII
DAS INFRAÇÕES

Art. 68. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Municipal nº 6.054, de 23 de novembro 2022 e no que couber a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e ainda, quando for o caso, mediante a apuração da responsabilidade civil e criminal.
Parágrafo Único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas. As infrações citadas no caput estão previstas no Anexo 8.

CAPÍTULO IX
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM/POA

Art. 69. O SIM/POA deve dispor de pessoal técnico de nível médio e superior, este com formação em Medicina Veterinária, em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

Art. 70. O SIM/POA deve:
I - dispor de meios para registro para compilação dos dados estatísticos, referentes ao abate e às condenações;
II - verificar *in loco* ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários; e
III - dispor de estrutura física para arquivar documentos, utilizando a metodologia descrita no Anexo 1 deste Decreto.

Art. 71. O SIM/POA deve ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução de suas atribuições.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 72. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município devem ser oriundas de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal ou equivalente, estadual ou do próprio Município, devidamente identificadas por rótulos, carimbos e documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 73. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto devem ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 74. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura facilitará a seus técnicos a realização de estágios ou cursos, participação em seminários, fóruns e congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 75. O SIM/POA deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.
§ 1° Visando ao combate às fraudes de produtos de origem animal, o SIM/POA deve observar ao disposto no Anexo 6.
§ 2° Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir ao disposto no Anexo 4.

Art. 76. Em caso de fraude, adulteração, falsificação ou outra situação de irregularidade, o SIM/POA poderá determinar um regime especial de fiscalização (REF), se julgar necessário.

Art. 77. Sempre que necessário, o presente Decreto poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 78. Os casos omissos ou as dúvidas que surgirem na implantação e na execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis do SIM/POA e/ou pelos gestores municipais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA e demais órgãos fiscalizadores.

Art. 79. Para as agroindústrias de pequeno porte serão observadas as normas e medidas sanitárias descritas nas Instruções Normativas nºs. 16/2015 e 05/2017, ambas do MAPA.

Art. 80. As despesas decorrentes da execução deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 81. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita em exercício do Município de Pato Branco, Estado do Paraná,

Assinado Digitalmente.
ANGELA PADOAN
Prefeita em Exercício

Publicado por:
Janayna Patricia Bortoli Hammerschmidt
Código Identificador:AFF1A44F

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 12/09/2024. Edição 3109
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
https://www.diariomunicipal.com.br/amp/